

ITALSKÁ PIZZA

Každá země má většinou nějaké své národní jídlo, kterým je nejen známá, ale kde toto jídlo umí připravit nejlépe. Francie má croissant, Německo má párky a klobásky, Rakousko je známé zase svým řízkem, pro Českou republiku je typické vepřo knedlo zelo, Slovensko se pyšní svými haluškami, Řecko se vyznačuje pita chlebem a když se řekne Itálie, tak si všichni většinou vzpomenou na pizzu. A protože je pizza mezi vámi dětmi hodně oblíbená, tak si zkusíte sami podle receptu uvařit tuto italskou národní pochoutku. V případě, že vás bude vaření bavit, tak si najdete recept i na jiné národní jídlo a připravte si ho doma, např. párky s kečupem a chlebem nebo pita chléb byste s menší pomocí určitě zvládli také.

CO POTŘEBUJETE:

Těsto na pizzu, kečup/rajčatový protlak, oregano, šunka, sýr, žampiony, ananas, kukuřice, pečící papír, plech na pečení, váleček, hladká mouka.

POSTUP:

Začněte tím, že poprosíte rodiče, aby vám předeřáli troubu na 180 stupňů. Trouba se musí nejdříve zahřát, než se do ní vloží pizza. Nyní si dejte na plech pečící papír. Na plech položte koupené těsto na pizzu, které by mělo být již rozválené a jen ho vyndáte z obalu a rozmotáte. V případě, že ho nemáte rozválené na tenkou placku, tak si vezměte váleček, těsto trochu posypte hladkou moukou, aby se vám váleček nepřilepil na těsto, a snažte se vyválet z toho velkou placku a teprve poté vložte na plech. Těsto by nemělo být moc tlusté, ale ani příliš tenké, aby se pizza po upečení hned neroztrhla a unesla váhu dobrot, které na ni vložíte.

Když je těsto připravené potřete ho po celé ploše kečupem nebo rajčatovým protlakem (ideálně pomocí mašlovačky). Posypte kečup trochou sušeného oregana a vložte na pizzu šunku, sýr a dle chuti další potraviny, které máte, děti, rády. Můžete mít i pizzu jen se šunkou a sýrem, která bude určitě chutnat celé rodině. Šunku, sýr a všechny použité ingredience natrhejte na malé kousky, které rozmístíte rovnoměrně po pizze nebo poprosíte rodiče, aby vám pomohli s krájením nožem nebo na vás alespoň dohlédli.

Nakonec vložte pizzu do trouby a pečte přibližně 20 minut. Rodiče vám s vytažením určitě pomohou, aby se pizza nevytáhla příliš brzy nebo nebyla již spálená. Dobrou chuť! 😊



CO PROCVIČUJETE:

Procvičíte si dodržování jednotlivých kroků dle receptu, zkusíte si práci s nožem a naučíte se připravit chutný oběd nebo večeři pro svoji rodinu. Potrápíte svou trpělivost a přesnost.

NA CO SE ZAMĚŘIT:

Zaměřte se na to, zda děti zvládnou nachystat suroviny samy a jestli dokáží dodržet postup jednoduchého receptu. Pokud je to bude bavit, podpořte je a vyzkoušejte další recepty. Můžete se domluvit, že jednou za týden nachystají večeři ony, podpořte tak jejich samostatnost a přispějí k chodu vaší domácnosti.

ZDROJ OBRÁZKU:

<https://www.mycookingdiary.cz/recept/domaci-pizza-margherita/>